



Yi Hui Xuan Chinese Restaurant

一千九百公里的滋味
The Thousand-Mile Taste

川菜的「七滋八味」及揚菜的「能調眾口」，在臺灣的做媒下，
誕生了兼容並蓄的獨特美味「川揚菜」，經歷了一甲子的仔細熟成，
《逸薈軒》邀請您在這兒一同細細品味。

Chuan-Yang cuisine is a unique style of Chinese cuisine invented in Taiwan
that brings together the complex flavors of Sichuan cuisine and the accessibility of Huaiyang cuisine,
and has been carefully developed for 60 years.
Today, COZZI Blu invites you to savor Chuan-Yang cuisine at our restaurant.

CHEF MAX CHU



踏入餐飲圈25個年頭，擅長川、揚、閩等菜色。
以「東菜西吃」的概念，專研西式的精緻擺盤藝術，結合在地食材，
傳遞佳餚美味的同時，也讓每道餐點有不同的溫度。

25 years of experience in the restaurant industry, specializing in Sichuan, Huaiyang, and Fujianese cuisine.
Believing in adapting eastern flavors for western tastes, he is an expert in exquisite western-style plating.
He uses fresh local ingredients to create fantastic dishes, each with its own distinct qualities and flavors.

逸薈軒
Yi Hui Xuan

資深主廚 朱堯顯
Senior Chef Max Chu



本菜單牛肉選自美國以及紐澳牛肉，豬肉產地為台灣、丹麥，如有其他疑問，請洽服務同仁
For this menu, beef is sourced from the USA, Australia, and New Zealand, and pork is sourced from Taiwan and Denmark. If you have any question, please refer to our service staff.
本メニューで使用している牛肉の産地はアメリカ、ニュージーランドおよびオーストラリアです。豚肉は台湾、デンマーク産を使用しています。その他ご不明な点がございましたらお近くのスタッフまでお問い合わせ下さい。

本餐廳餐點未使用重组肉
We do not use restructured meat as food ingredients.
当レストランでは重组肉(成型肉)を一切使用していません。

本餐廳餐點使用之黃豆、玉米製品為非基因改造
This restaurant use Non-GMO bean and corn products.
当レストランで使用している大豆及びとうもろこし製品は全て非遺伝子組換え食品です。

若您對海鮮、芒果、花生堅果類、甲殼類、蛋奶類等及其製品、
或其他某些食物過敏，請務必告知服務人員
If you are allergic to seafood, mango, peanut and nuts, crustacean, eggs and milk,
and any other food allergies, please be sure to inform our service staff.
食品アレルギー(海鮮・マンゴー・ナッツ類・甲殻類・卵・牛乳およびその他の食材)をお持ちの方は、
必ず事前に係の者までお知らせください。

自備酒水服務費：葡萄酒每瓶\$500元；烈酒每瓶\$1,000元
Corkage Fee per bottle: Wine NT\$500; Spirits NT\$1,000.
持ち込み料：ワイン1本500台湾ドル、蒸留酒1本1,000台湾ドル。

以上價格須外加10%服務費
The prices are subjected to 10% service charge.
すべての価格には別途10%のサービス料が加算されます。

🌶️ 辣度 🌿 素食 🍖 牛肉 🐷 豬肉

YI HUI XUAN



川椒稻香牛肋排〔需一日前預定〕🌶️🍴
Bone-in Beef Steak in Hot Chili with Zucchini and
Bamboo Shoot (Require One Day Advance Notice)
ズッキーニとタケノコ入り花椒香る牛肉の
スパイススペアリブ (1日前までの予約制)
\$ 1,780

芋香酸菜煲鴨湯 🍴🌶️
〔烹調時間約1小時・可加湯一次〕
Cherry Duck and Pork Soup with Taro and Bell Pepper
(Cooking Time Approx. 1 hour. Can Refill Soup Once)
タロイモと酸菜的鴨肉スープ(約1時間、追加スープ1回無料)
\$ 1,580

阿婆圈子紅燒肉〔附窩窩頭〕🍴
Braised Pork Intestines and Pork Belly
(with Steamed Bun)
豚大腸と豚バラ肉の柔らか煮込み
(とうもろこし饅頭付)
\$ 580

老罈酸菜海中斑 🌶️
Simmered Grouper in Pickle Broth
海魚と酸菜の中華蒸し
\$ 820

脆皮蒜香黑鑽雞〔半隻〕
Marinated Silky Fowl with Chef's Special
Herbs, Garlic Boiling Oil Scalded (Half)
ニンニク香る黒鑽鶏 (ハーフ)
\$ 880

蟹油奶湯煮野菜 🍴🌱 可素食
Baby Chinese Cabbage with Crab Meat Roe,
Mushroom and Ham in Pork Broth
(Vegetarian Option Available)
カニの卵入り ミニ白菜とマッシュル
ームのクリーム煮(ベジタリアン対応可)
\$ 460

養生紅麴豬尾燒 🍴
Braised Pork Tail with
Red Yeast Rice
紅麴の豚尻尾焼き
\$ 480

江蘇梁溪香脆鱈
Deep-fried Eel in
Jiang-Su Style
江蘇風タウナギのフライ
\$ 420

天府古都酸辣粉 🌶️
Green Bean Jelly Noodles
with Hot and Sour Sauce
極太春雨の特製スパ
イシーソース和え
\$ 180

Chef Specials

主廚推薦
シェフのおすすめ



魚子果律海大蝦
Deep-fried Sea Prawns with
Fruity Mayonnaise and Fish Roe
大海老のトビコのマヨネーズソース
\$ 820

Appetizers

盆頭開胃前菜
前菜



成都青蔥椒麻雞 
Boneless Chicken Leg with Spring
Onion in Sichuan Pepper Sauce
鶏モモ肉の青ネギと花椒を使
ったスパイシーソース和え
\$ 460


老罈陳紹醉香雞
Boneless Chicken Roll in Shaoxing
Rice Wine and Chinese Herbs
紹興酒香る冷製チキンロール
\$ 460

老四川夫妻肺片 
Sliced Beef and Ox Tripe in
Sichuan Chili Sauce
牛肉と牛タンの四川風煮込み
\$ 460


鎮江水晶餡元蹄 
Pork Trotter Aspic Jelly in
Chilled Zhenjiang Style
江蘇風塩漬け豚肉の煮こごり固め
\$ 420

江蘇梁溪香脆鱈
Deep-fried Eel in Jiang-Su Style
江蘇風タウナギのフライ
\$ 420

滬江蔥焗抱卵鯽
Carp Fish with Roe, Braised with Sashing
Scallion in Sweet and Sour Sauce
子持ちフナの甘辛ネギソース
\$ 280

燒椒松花鑲皮蛋 
Preserved Duck Egg and Minced Chili
Pepper with Hot and Sour Sauce
四川風ピータンの冷菜
\$ 180



養生紅麴豬尾燒 
Braised Pork Tail with
Red Yeast Rice
紅麴の豚尻尾焼き
\$ 480

老醋香辣紫香茄 
Steamed Eggplant in Sichuan
Pepper, Chili Oil and Aged Vinegar
四川風老酢香る茄子の冷菜
\$ 260

天府古都酸辣粉
Green Bean Jelly Noodles in
Hot and Sour Sauce
極太春雨の特製スパイシーソース和え
\$ 180

北京爐烤櫻桃鴨・四吃〔需一日前預定〕

\$ 3,280

Oven-roasted Cherry Duck

Four Courses of Serving (Serves 4-6) (Require One Day Advance Notice)

櫻桃鴨の北京ダック4品(4-6人前)(1日前までの予約制)

一吃 / First course / 1品目

松露燒餅鴨皮佐法國
KAVIARI至尊奧賽嘉魚子醬
Chinese Sesame Sandwich with
Thinly Sliced Duck Skin Paired with
Truffle Paste and KAVIARI Caviar
北京ダックとトリュフペーストと
KAVIARI キャビアの焼パン挟み

二吃 / Second course / 2品目

片皮麵醬蔥鴨餅
Thinly Sliced Duck Skin Rolls with
Scallion and Special Sauce
パリパリ北京ダック包み

三吃 / Third course / 3品目

鴨腿斬件冰梅醬
Cutting Plater of Duck Leg
with Iced Plum Sauce
鴨モモ肉の梅ソース仕立て

四吃 / Fourth course / 4品目

下列吃法四選一

Your Choice of One from Below / 1品目は以下の4種類からお選びいただけます

生菜鴨鬆

Minced Cherry Duck in Lettuce Wrap
広東ダックのレタス包み

酸菜鴨架湯

Cherry Duck Rack Soup with Pickled Cabbage
鴨肉と酸菜のスープ

火燎京蔥爆鴨絲

Stir-fried Cherry Duck Slices with
Wok-fried Scallions and Oyster Oil
鴨肉とネギのオイスターソース炒め

陳皮鴨架粥

Sliced Cherry Duck Meat Congee with
Sun-dried Tangerine Peel
陳皮鴨肉のおかゆ



Meat

肉類
肉料理

西蜀霸王風味排

Braised Pork Ribs with Minced Chilis
西四川スタイルの
ポークチョップステーキ
\$ 620

川椒稻香牛肋排〔需前一日預定〕

Bone-in Beef Steak in Hot Chili with Zucchini and
Bamboo Shoot (Require One Day Advance Notice)
ズッキーニとタケノコ入り 花椒香る牛肉の
スパイシースペアリブ (1日前までの予約制)
\$ 1,780

脆皮蒜香黑鑽雞〔半隻〕

Marinated Silky Fowl with Chef's Special
Herbs, Garlic Boiling Oil Scalded (Half)
ニンニク香る黒鑽鶏 (ハーフ)
\$ 880

香滑牛肉片〔宮保乾椒 / 蔥香蠔油〕

Succulent Sliced Beef (Stir-fried in Chili Sauce with
Peanuts Dry Pepper / Stir-fried Oyster Sauce and Scallion)
牛肉炒め (宮保チリ炒め / ネギオイスターソース)
\$ 680 / 580

鮮嫩雞腿柳

〔淮揚花雕 / 乾椒香辣 / 成都辣醬〕
Stir-fried Tender chicken tenderloin with
(Hua Diao Wine / Spicy Dried Pepper / Spicy Hot Sauce)
新鮮鶏もも肉 (花雕酒煮込み / 唐辛子炒め /
四川風辛味ソース)
\$ 480

阿婆圈子紅燒肉〔附窩窩頭〕

Braised Pork Intestines and Pork Belly
(with Steamed Bun)
豚大腸と豚バラ肉の柔らか煮込み
(とうもろこし饅頭付)
\$ 580

香根辣炒干三絲〔豬肉 / 牛肉〕

Stir-fried Pork with Sliced Dried Bean
Curd and Chili Peppers (Pork / Beef)
豚肉と豆腐干絲のスパイシー炒め (豚肉 / 牛肉)
\$ 420

青花椒水煮美國無骨牛小排

Boiled Beef Slices in Green
Sichuan Pepper Sauce
花椒香る牛肉スパイシー煮込み
\$ 880

府都剁椒海上鮮 🌶️🌶️

Fresh Market Fish with Minced Spicy Peppers / 鮮魚の香味蒸し

龍虎斑清肉

Tiger Grouper

トラハタ

\$ 1,180

五條鰺

Japanese Amberjack

ブリ

\$ 980

鱧魚頭〔需一日前預定〕

Silver Carp Fish Head

(Require One Day Advance Notice)

ハクレンの頭 (1日前までの予約制)

\$ 980

Seafood

河鮮・海鮮

シーフード



潑椒香辣黃花魚 🌶️🌶️〔或可做大蒜紅燒〕

Deep-fried Yellow Croaker with Stir-fried Sichuan Pepper and Chili (Also Available: Garlic Braised Flavor)

白身魚(キグチ)のスパイシー揚げ

(ニンニク醤油煮込みも可)

\$ 980

手撥鮮海蝦

〔魚子果律 / 謬縣乾燒 🌶️ / 干鍋八味 🌶️🌶️〕

Sea Prawns with Cooking Choice of : (Deep-fried and Blended with Fruity Mayonnaise and Fish Roe / Braised with Soy Sauce and Chili Paste / Wok-fried of Eight Flavor)

有頭エビ(グリル/マヨネーズソース/四川風炒め)

\$ 820

老罈酸菜海中斑 🌶️

Simmered Grouper in Pickle Broth

海魚と酸菜の中華蒸し

\$ 820

重慶麻辣海鮮煲 🌶️🌶️

Chongqing Spicy

Seafood Casserole

四川風海鮮の麻辣炒め

\$ 620

松子生菜鮮蝦鬆

Sautéed Minced Prawn with Pine Nuts in Romaine Lettuce
海老と松の実のレタス包み

\$ 680

寧式韭黃香鱔糊

Stir-fried Eel with Bamboo

Shoots and Leek

田鰻の黄ニラ炒め

\$ 520

蟹黃海鮮豆腐煲

Assorted Seafood and Tofu with Crab Roe in Pot
カニと海鮮の豆腐煮込み

\$ 620



香酥乾椒軟殼蟹 🌶️

Soft Shell Crab in Dry Chili
軟殼蟹の唐辛子炒め

\$ 720

櫻蝦烏魚子炒飯

Fried Rice with Sakura Shrimps and Mullet Roe

桜エビとカラスミのチャーハン

\$ 560

經典上海老菜飯

Classic Shanghainese Vegetable Rice

(Vegetarian Option Available)

上海風青菜の混ぜご飯 (ベジタリアン対応可)

\$ 360

金湯龍蝦海鮮響米

Pop Rice in Boston Lobster Bisque

ロブスターの餡かけおこげ

\$ 1,480

瑤柱蠔汁鮑魚炒飯

Fried Rice with Abalone and

Dried Scallops in Oyster Sauce

貝柱とアワビのオイスタ

ーソース海鮮チャーハン

\$ 680

蠔汁珍菌炆伊麵

Braised E-Fu Noodles with Mushrooms in

Oyster Sauce (Vegetarian Option Available)

きのこ入りオイスターソース伊府麵

(ベジタリアン対応可)

\$ 360

松露珍菌海鮮炒飯

Fried Rice with Truffle and Assorted Seafood

(Vegetarian Option Available)

トリュフ入り海鮮チャーハン(ベジタリアン対応可)

\$ 680

老上海蔥開煨麵

[烹調時間約30分鐘]

Shanghainese Noodle Soup with

Scallions (Cooking Time Approx. 30 min.)

ネギ香る上海風スープ麵(約30分)

\$ 320

敘府紅油香燃麵

Plain Noodles in Sichuan

Pepper and Chili Oil Sauce

特製四川風ピリ辛汁なし麵

\$ 130 / 位

Noodle & Rice

主食
飯・麵類



金華扁尖砂鍋雞 ●

[烹調時間約1小時,可加湯一次]

Chicken Soup with Ham and Bamboo Shoot

(Cooking Time Approx. 1 hour. Can Refill Soup Once.)

金華ハムとタケノコ入り鶏肉のスープ

(調理時間:約1時間、追加スープ1回無料)

\$ 1,580

芋香酸菜煲鴨湯 ●

[烹調時間約1小時,可加湯一次]

Cherry Duck and Pork Soup with Taro and Bell Pepper

(Cooking Time Approx. 1 hour. Can Refill Soup Once.)

タロイモと酸菜的鴨肉スープ

(調理時間:約1時間、追加スープ1回無料)

\$ 1,580

胡椒肚條燉排骨 ●

[烹調時間約40分鐘,可加湯一次]

Stewed Pork Ribs Soup with Pork Belly and

White Pepper (Cooking Time Approx. 40 min.)

豚ガツと豚スペアリブの胡椒煮込み

(調理時間:約40分、追加スープ1回無料)

\$ 880

宮廷酸辣海鮮羹 ●

Seafood Soup in Hot and Sour Sauce

宮廷酸辣海鮮スープ

\$ 520

官府鮑煨佛跳牆 ●

Buddha Bowl Soup with Abalone, Scallops, Pork Ribs and Assorted Vegetables

鮑、貝柱、豚スペアリブ入り佛跳牆スープ

\$ 480 / 位

宋嫂鮮魚羹

Fish Soup with Sweet Bean, Bamboo Shoot and Mushroom

海魚入りタケノコとキノコのとろみスープ

\$ 580

養生黑蒜燉鮮雞

Chicken Soup with Assorted Mushrooms and Black Garlics

黒にんにくとときのこの滋養鶏肉スープ

\$ 240 / 位

Soup

湯品
スープ





百合銀杏伴玉蘆

Asparagus with Lily Buds and Ginkgo
アスパラガスのユリネと銀杏和え
\$ 460

金銀蛋燴鮮蔬〔角瓜、綠花椰菜 / 苜蓿〕

Simmered Seasonal Vegetables with Preserved Eggs,
Choice of : (Sponge Gourd, Broccoli, Amaranthus)
ピータンと塩漬け卵の野菜炒め
(ヘチマ/ブロッコリー / ヒョウナ)
\$ 380



金沙南瓜酥〔奶蛋素〕

Salted Egg Yolk & Pumpkin Pastry
(Lacto-vegetarian)
塩卵とかぼちゃのパイ(ベジタリアン)
\$ 360

重慶麻婆香豆腐

Simmered Bean Curd with
Minced Pork and Chili Oil
重慶風麻婆豆腐
\$ 360

麻辣鴨血臭豆腐

Spicy Duck Blood Cake and
Stinky Tofu
鴨の血の麻辣臭豆腐
\$ 360

時令美鮮蔬〔清炒 / 蒜香〕

Seasonal Vegetable (Plain Stir-fry / Garlic)
季節の野菜(塩炒め/にんにく炒め)
\$ 320

Vegetable

蔬食
野菜

可素食
Vegetarian
Option Available
ベジタリアン対応可

蟹油奶湯煮野菜

Baby Chinese Cabbage with
Mushroom and Ham in Pork Broth
カニの卵入り ミニ白菜とマッシュ
ルームのクリーム煮
\$ 460



乾煸四季豆〔附薄餅〕

Fried Green Beans with Minced Pork
(with Chinese Pancake)
インゲンと豚挽肉の香り炒め
(中華風クレープ付き)
\$ 460



魚子墨魚蝦餃

Squid and Shrimp

Dumpling with Fish Roe

トビコとイカ墨のエビ餃子

\$ 480 / 6顆

淨素翡翠蒸餃

Seasonal Vegetables

Dumpling

野菜の蒸し餃子

\$ 280 / 份

松露雞汁小籠包子

Soup Dumplings with
Truffle and Chicken Stock

トリュフ風味の鶏スープ入り小籠包

\$ 420 / 6顆

雞汁灌湯小籠包子

Steamed Pork in Chicken
Stock Dumpling

鶏スープ入り小籠包

\$ 320 / 6顆

老師傅上海蔥酥餅

Creamy Scallion Flake Pastry

葱油千層餅

\$ 180 / 份

Salty Dessert & Sweet Dessert

鹹點 / 甜點

手磨核桃酪

Hand-ground Walnut Cream

クルミのクリーミーお汁粉

\$ 150 / 位

黑天鵝棗泥酥餅〔需一日前預定〕

Hand Made Pastry with Date Paste

(Require One Day Advance Notice)

黒鳥型ナツメ餡のパイ (1日前までの予約制)

\$ 240 / 2隻

小企鵝芝麻湖

Little Penguin in Sesame Soup

ペンギン入りゴマのお汁粉

\$ 160 / 位

熔岩豆沙四色糕

Mung Bean Cakes

クリーミー緑豆らくがん

\$ 360 / 份

星空豆沙羊羹

Mung Bean Paste Yokan

星空なめらか羊羹

\$ 320 / 份

茗品茶 Chinese Tea 中国茶

每位 Per Person

濃韻台灣鐵觀音

Tieh-Kuan-Yin Tea 台湾鉄観音茶

\$ 80

古法嚴選普洱茶

Pu-Erh Tea 嚴選プーアール茶

日月潭手摘阿薩姆

Sun Moon Lake Assam Black Tea 日月潭手摘みアッサムティー

阿里山烏龍

Alishan Oolong 阿里山ウーロン茶

阿里山奶香金萱

Alishan Jin Shuan Tea 阿里山ミルク香る金萱茶

台灣菊花茶

Chrysanthemum Tea 台湾菊花茶

鮮榨果汁 Fresh Juice しぼりたて フレッシュジュース

杯 Glass 壺 Jar

鮮榨柳橙汁

Fresh Orange Juice フレッシュオレンジジュース

\$ 220 \$ 800

時令果汁

Fresh Juice しぼりたて フレッシュジュース

\$ 220 \$ 800

軟性飲料 Soft Drinks ソフトドリンク

杯 Glass 330ml

可口可樂

Coca-Cola コカ・コーラ

\$ 120

七喜

7-Up セブンアップ

\$ 120

通寧汽水

Tonic Water トニックウォーター

\$ 120

礦泉水 Mineral Water ミネラルウォーター

瓶 Bottle

愛維養天然礦泉水 500ml

Evian Mineral Water エビアンミネラルウォーター

\$ 120

義大利法拉蕊天然氣泡水 330ml

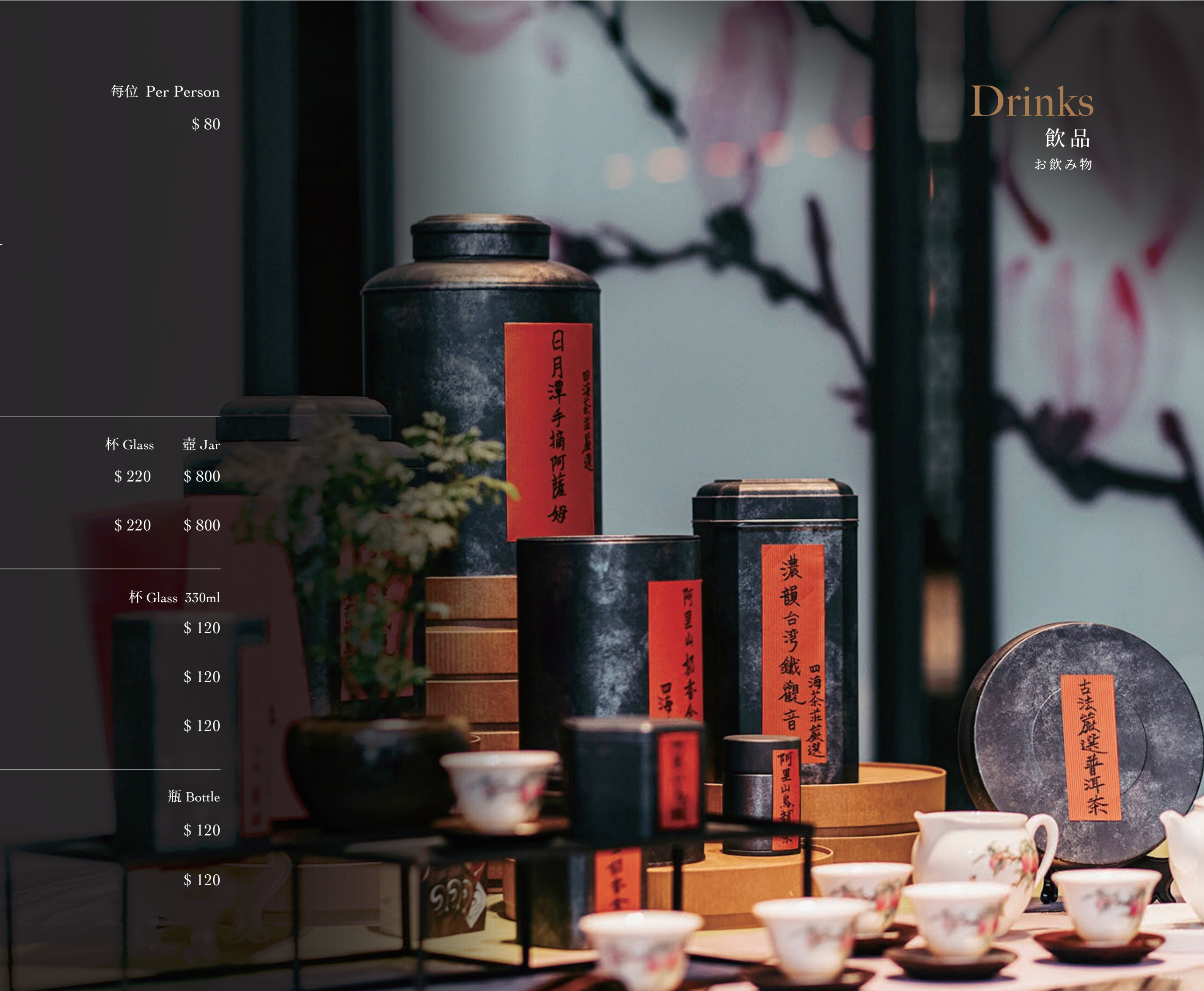
Ferrarelle フェッラレッレ・ミネラルウォーター

\$ 120

Drinks

飲品

お飲み物



逸薈軒 精緻饗宴〔需三日前預定〕

\$ 15,800

Meal For 10 People (Require Three Day Advance Notice)

10名様コース料理 (3日前までの予約制)

老四川夫妻肺片

Sliced Beef and Ox Tripe in Sichuan Chili Sauce
牛肉と牛タンの四川風煮込み

成都青蔥椒麻雞

Boneless Chicken Leg with Spring
Onion in Sichuan Pepper Sauce
鶏モモ肉の青ネギと花椒を使
ったスパイシーソース和え

烹香八味干鍋大明蝦

Braised Prawns with Eight Flavors in Dry Pot
香辛料香る車エビの四川風炒め

巴蜀剁椒龍虎斑

Spicy Sichuan-style Chopped
Chili Tiger Grouper
ハタの四川風唐辛子蒸し

成都辣醬海中寶

Mullet Roe in Chengdu Spicy Sauce
カラスミの成都風スパイシー炒め

酸菜鮮筍鴨架湯

Cherry Duck Rack Soup with Pickled
Vegetable and Bamboo Shoots
酸菜と筍の鴨肉スープ

魚子墨魚蝦餃

Squid and Shrimp Dumpling with Fish Roe
トビコとイカ墨のエビ餃子

熔岩豆沙四色糕

Mung Bean Cakes
クリーミー緑豆らくがん

滬江蔥焗抱卵鯽

Carp Fish with Roe, Braised with Sashing
Scallion in Sweet and Sour Sauce
子持ちフナの甘辛ネギソース

鎮江水晶餡元蹄

Pork Trotter Aspic Jelly in
Chilled Zhenjiang Style
江蘇風塩漬け豚肉の煮こごり固め

北京爐烤櫻桃鴨

Oven-roasted Cherry Duck
櫻桃鴨の北京ダック

原隻鮑魚紅燒肉佐上海老菜飯

Braised Pork with Abalone and
Classic Shanghai Vegetable Rice
丸ごとアワビの上海チャーハン

蟹油奶湯娃娃菜

Baby Chinese Cabbage with
Mushroom and Ham in Pork Broth
カニの卵入り ミニ白菜とマッシュ
ユルームのクリーム煮

琥珀桃凝露

Amber Peach Nectar Pudding
琥珀桃ゼリーのスイートスープ

寶島四季鮮果集

Seasonal Fruits Platter
新鮮フルーツの盛り合わせ

逸薈軒 精緻饗宴〔需三日前預定〕

\$ 18,800

Meal For 10 People (Require Three Day Advance Notice)

10名様コース料理 (3日前までの予約制)

老罈陳紹醉香雞

Boneless Chicken Roll in Shaoxing
Rice Wine and Chinese Herbs
紹興酒香る冷製チキンロール

江蘇梁溪香脆鱈

Depp-fried Eel in Jiang-Su Style
江蘇風タウナギのフライ

川椒稻香牛肋排

Bone-in Beef Steak in Hot Chili with
Zucchini and Bamboo Shoot
ズッキーニとタケノコ入り
花椒香る牛肉のスパイシースペアリブ

蘇造東坡醬方肉〔附荷葉夾〕

Braised Pork with Soy Sauce, Serving with Buns
トンポーロー (中華蒸しパン付き)

秘製重慶香烤魚

House Special Chongqing Style Grilled Fish
重慶秘伝の辛味焼き魚

百合銀杏伴玉蘆

Asparagus with Lily Buds and Ginkgo
アスパラガスのユリネと銀杏和え

蔚藍冰花煎餃

Azure Ice Frosted Pan-fried Dumplings
空飛ぶ羽根つき焼き餃子

天鵝棗泥酥餅

Hand Made Pastry with Date Paste
ナツメ餡のパイ

小企鵝芝麻湖

Little Penguin in Sesame Soup

燒椒松花鑲皮蛋

Preserved Duck Egg and Minced
Chili Pepper with Hot and Sour Sauce
四川風ピータンの冷菜

蒜香白玉涼瓜燒

Grilled Bitter Melon with Garlic
白ゴーヤのニンニク炒め

金沙杏鮑菇 / 尖椒松阪豬

King Oyster Mushroom with Salted Eggs /
Stir-fried Pork Jowl with Green Chili Pepper
塩卵とエリンギ炒め / 松坂豚の辣味炒め

謬縣乾燒小龍蝦

Stir-fried Crawfish with Bean
Paste and Chili Paste
ザリガニのエスニック炒め

芋香酸菜煲鴨湯


〔烹調時間約1小時・可加湯一次〕
Cherry Duck and Pork Soup with Taro and Bell Pepper
(Cooking Time Approx. 1 hour. Can Refill Soup Once.)
タロイモと酸菜の鴨肉スープ
(調理時間:約1時間、追加スープ1回無料)

小企鵝芝麻湖

Little Penguin in Sesame Soup
ペンギン入りゴマのお汁粉

寶島四季鮮果集

Seasonal Fruits Platter
新鮮フルーツの盛り合わせ



A / 32056 桃園市中壢區春德路101號2樓
2F, No.101, Chunde Rd., Zhongli Dist., Taoyuan City 32056, Taiwan
T / +886 3 273 7696
E / yhx.blu@hotelcozzi.com
www.hotelcozzi.com



Yi Hui Xuan Chinese Restaurant